

Brandteig



Zubereitungszeit

20 Minuten + 25–30 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: keine Angaben

Eiweiss: keine Angaben

Fett: keine Angaben

Kohlenhydrate: keine Angaben

Tipps zu diesem Rezept

- Die Konsistenz des Teigs ist entscheidend dafür, wie stark das Brandteiggebäck aufgeht. Gutes Abrühren und das genaue Einhalten der Eimenge sind wichtig fürs Gelingen. Teig, der schwer vom Löffel reisst, ergibt luftiges Gebäck, das nicht stark aufreisst und die gespritzte Form behält. Teig, der leicht vom Löffel abgeht, ergibt sehr luftiges Gebäck, es reisst stark auf und verliert die gespritzte Form.
- Ungebackener Brandteig lässt sich gut tiefkühlen. Dazu den bereits geformten Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit dem Blech tiefkühlen. Lose verpackt ist er 6–8 Wochen haltbar. Zum Fertigstellen die tiefgekühlten Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 10 Minuten antauen lassen und gemäss Grundrezept backen.
- Gebäck bei 180 °C Unter- und Oberhitze 25–30 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit den Ofen ausschalten und das Gebäck bei offener Ofentür 10 Minuten ruhen lassen. So verhindert man, dass es rasch aufweicht oder wieder zusammenfällt.

- [Churros](#)
- [Ofenküchlein mit Kompottkirschen](#)
- [Profiteroles mit Schokoladensauce](#)
- [Brandteigkranz mit Nougatcreme](#)
- [Mokka-Eclair](#)

Zutaten

2 dl	Wasser
70 g	Butter
1 Prise	Salz
140 g	Mehl
200 g	Eier, 3–4 Stück

Zubereitung

1.



Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Mehl im Sturz begeben.

2.



Mit einer Kelle rühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Pfannenboden löst und sich am Boden ein feiner Belag bildet.



Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, bis er handwarm ist. Eier nacheinander unter den Teig rühren. Der Teig kann noch warm verarbeitet werden.